

～年末年始の窓口営業について～

年末における貯金・組勘窓口の混雑に伴い、他行宛のお振込が当日中に処理できない可能性があるため、金融窓口の他行振込受付時間を下記のとおり変更させていただきます。

ご不便をおかけしますが、何卒ご理解ご協力をお願いいたします。

©よりぞう かにまごころ

店舗	受付時間	12月29日(金)	12月30日(土)～ 1月3日(水)	1月4日(木)
本所	貯金	9:00～15:00	休業※	通常営業
	他行振込	9:00～13:30		
金融中央店	貯金	9:00～15:00		
	他行振込	9:00～12:30		

※12月30日(土)は、本部事務所の業務も休業とさせていただきます(スタンドは短縮営業)。

～年末年始のATM稼働日程について～

店舗	12月29日(金)	12月30日(土)	12月31日(日)～ 1月3日(水)	1月4日(木)
本所	通常稼働 8:45～19:00	休日稼働 9:00～17:00	休止	通常稼働 8:45～19:00
金融中央店	通常稼働 8:45～20:00	休日稼働 9:00～17:00※	9:00～17:00※	通常稼働 8:45～20:00
Aコープ	通常稼働 9:00～19:00			通常稼働 9:00～19:00

※令和5年10月1日より金融中央店及びAコープATMは年中無休稼働となりました。

「むき枝豆」「ブロッコリー」

冷凍新商品発売

JAめむろブランドの冷凍新商品を発売致しました！
新商品はブロッコリーとむき枝豆の2商品。
どちらも200gパックと使いやすいサイズで、旬の美味しさを急速冷凍した商品となっています。
他にも皮つきフライぼてと、いんげん等の冷凍品もありますので、お店で見かけましたらぜひご利用ください。

【取扱店】

Aコープめむろ店、めむろまちな駅、
ファーマーズマーケット愛菜屋



JAめむろからプレゼント

クイズに当たった方の中から抽選で「芽室産馬鈴しょ食べ比べセット(品種未定)」を5名様にプレゼントいたします！
下記内容を漏れなく記入の上、官製ハガキまたはメールにてご応募ください。沢山のご応募お待ちしております！

【記載内容】

- ①クイズの答え
- ②郵便番号・住所
- ③氏名
- ④電話番号
- ⑤年齢・性別
- ⑥よかった企画
- ⑦ご意見/ご感想
- ⑧ご利用のJA店舗
- ⑨JAめむろへの要望

【宛て先】

〒082-8650
河西郡芽室町西4条南1丁目1番地9
JAめむろ 営農部 営農情報課 「のうきょう通信」係
メール：kouhou.n@ja-memuro.or.jp

商品の発送をもって当選の発表に代えさせていただきます。
また、芽室産農畜産物を使用したオススメ簡単レシピがありましたら、レシピコーナーにて紹介させていただきますのでお寄せください！

クイズ!

日本で唯一、芽室町が、種子馬鈴しょの作付けから、製品の選別・出荷までを一貫しておこなっている馬鈴しょの品種名は何でしょう？

※Aコープめむろ店は、JAめむろの店舗ではありません。

のうきょう通信



今号の主役は「馬鈴しょ」!



主食でも副菜でも大活躍!!

煮てよし、揚げてよし、焼いてよし、蒸かしてよし…日本人の食事において大活躍の野菜、馬鈴しょ——

一般的に、「じゃがいも」と呼ばれていますが、行政やJAでは「馬鈴しょ(ばれいしょ)」と呼んでおり、馬の首に着ける鈴に似ていることから、その名がつけられたとされています。
馬鈴しょの都道府県別生産量1位は北海道!!日本での総生産量の約7割強が作られています🌟

ここ芽室町も一大産地の一つで、用途別に食用が251戸、加工用が293戸、澱粉原料用(以下、澱原)が41戸(専用種のみ)の生産者が生産しており、102,998t(種子用馬鈴しょ含む)の馬鈴しょが作られています。

今号ののうきょう通信では、芽室町で主に作付けされている馬鈴しょの特徴や適した調理方法をご紹介します！
より多くの方に芽室産馬鈴しょを知っていただける内容となっております!是非ご覧ください!!

馬鈴しょを使った簡単レシピ

じゃがいもの簡単カップグラタン



【材料】		
・じゃがいも(とうや)		大1個
・玉ねぎ		1/2個
・ベーコン		2枚
・バター		10g
・牛乳		大6
・塩こしょう		少々
・チーズ		適量

【作り方】

1. アルミカップに薄くバターか油を塗り、じゃがいもとベーコンは1cm角、玉ねぎは薄くスライスする。
2. じゃがいもはレンジで約5分加熱し、玉ねぎ・ベーコンはバターでさっと炒め塩こしょうで味を調える。
3. じゃがいもはフォーク等で軽く潰し、アルミカップに炒めた玉ねぎ・ベーコンと一緒に入れる。牛乳を回しかけ、チーズを乗せたら170℃のオーブンかオーブントースターで約5分程度、少し焦げ目が付くくらい焼いたら完成!

【ポイント】

クリームソースを使わないので、手間もかからず、短時間でできる一品です🌟
今回は「とうや」という品種を使用しましたが、「メイクイン」や「マチルダ」を使っても美味しいです!お弁当のおかずはもちろん、あつあつ食べてもGood!
お好みの品種で作ってみて下さいね😊

※中に入れる具はミートボールやツナでもOK!
ミートソースを入れればミートグラタンになるので色々試してみてくださいね。牛乳を生クリームに変えればもっとクリーミー♪



○馬鈴しょは用途別に分けられている？

食用向け（食用馬鈴しょ）

スーパーや直売所で、袋や箱に詰められて売られている馬鈴しょを指します。加工等はされずに、畑から収穫されたままの姿を消費者が購入し、調理をして食べるもの、それが食用向けの馬鈴しょです。

加工向け（加工向け馬鈴しょ）

加工向け馬鈴しょは名前の通り、加工用原料として出荷され、様々な製品に生まれ変わっています。代表的な商品としてはポテトチップスのようなスナック菓子、また冷凍食品（ポテトフライやコロッケ等）、総菜（ポテトサラダ）の原料などに使用されています。食用馬鈴しょも箱に入らない規格品が加工用途として出荷されています。

澱粉原料向け（澱原馬鈴しょ）

澱原馬鈴しょは名前の通り、澱粉の原料として出荷されている品種です。澱粉質が多く含まれており、粉っぽい食味が特徴です。収穫された後、土幌にある澱粉工場に運ばれて、馬鈴しょでん粉になります。また、食用馬鈴しょや加工馬鈴しょの規格外となったものも澱粉用馬鈴しょとして出荷されています。



種子馬鈴しょ生産者
その名の通り、種となる馬鈴しょを生産する人。



食用馬鈴しょ生産者
加工馬鈴しょ生産者
澱原馬鈴しょ生産者



スーパーや直売所
加工工場 等



消費者

芽室町で作られている代表的な馬鈴しょをご紹介します！！

食用向け

めむろメイクイン*



細長い卵型で煮崩れしにくいのが特徴です。茹で上がりが早く切り口は黄色です。

「メイクイン」の名前の由来は、ヨーロッパ中世の春の村祭り（メーデー）の際、村から選ばれる女王（クイーン）にちなんだもの。いわゆる、じゃがいもの女王様！！

- ▶ オススメの食べ方：煮込み料理
- * 低温貯蔵しておく、甘みが増すのでサラダもオススメ！

* 「めむろメイクイン」は地域団体登録商標です。（登録5409065号）



マチルダ



果物の「キウイ」のような形をしていて、煮崩れしにくいのが特徴です。

芽室町は、全国で唯一「マチルダ」を種子馬鈴しょの作付から、製品の選別・出荷までを一貫して行う産地です。

名前の由来は、「豊作」や「貴婦人」という意味がある女性の名前にちなんでつけられたと言われています！（諸説あり）

- ▶ オススメの食べ方：煮込み料理、揚げ物、サラダ



めむろとうや



形は丸形で、目は浅く調理しやすく、メイクインに似たなめらかな食味が特徴です！皮をむいた後の変色も少なく扱いやすい品種で、煮物やスライスサラダに向いています。ただし、光にあたりると緑化しやすいので冷暗所への保存がオススメです！！

名前の由来は、北海道の代表的な湖である「洞爺湖」にちなんで名づけられました。

- ▶ オススメの食べ方：煮込み料理、サラダ



加工向け

トヨシロ



白～クリーム色の見た目の品種。

日本のポテトチップスと一緒に普及したほど、ポテトチップス加工に適した品種でいろいろな製品に加工できる万能品種です。

カルビーポテト(株)を通じ、ポテトチップス他各種製品に生まれ変わり、全国へ

そのほか、「スノーデン」「きたひめ」など

北海コガネ



芽室町では「北海コガネ生産組合」という組合を組織し、平成17年より組織内で北海コガネの特別栽培に取り組んでいます。

この組合が生産する北海コガネは(株)パイオニアフーズと契約栽培しており、フライドポテト、コロッケなどの原料として使用されています。

澱粉原料（澱原）向け

コナヒメ



形は卵形で、澱粉の原料となる**専用品種**です。

作られた澱粉は様々な用途で使用されており、カップラーメンやお菓子の原材料となったり、珍しいところだと、養殖ウナギの飼料などにも使用されています。

馬鈴しょの歴史

北海道のじゃがいも栽培の歴史は古く、今から約300年前には栽培が行われていたという記録が残っています。また、物資補給のために函館に寄港する外国船への販売を目的とした栽培が行われていたということも知られており、一部商品作物としての生産も始まっていたということがわかります。

本格的に栽培されるようになったのは、開拓使による作付奨励がきっかけでした。移住者が新しい土地に定着するには、食料確保が何より大切であり、その点じゃがいもは寒冷な気候でも確保できたことから、開拓使は海外から様々なじゃがいもを輸入、試作し、北海道に適した品種を選んで普及に努めました。

当時の農民は、じゃがいもを細かく刻み、米や麦に混ぜて炊き、主食の一つとして消費、あるいは天日で乾燥させたものを非常食として保存、活用していたようです。

開拓初期、じゃがいもは、麦類やきび、ひえなどの雑穀と並んで収穫の年次変動が少なく、安定して収穫できました。また、冷害の年にはじゃがいも生産の安定性が一層明らかとなりました。これに加え、その価格も比較的有利で収益性が高く、農業経営面でも重要な作物となりました。

このように、じゃがいもは開拓期の北海道において、主食の代用となる自給作物、また、冷害でも収穫可能な救荒作物、さらには農業経営を支える基幹作物として、開拓農民により栽培されることとなりました。

〈引用〉「北海道」のホームページ「北海道のいものすべて」
https://www.pref.hokkaido.lg.jp/fs/2/3/1/5/9/5/6/_/main_1_sekaishi.pdf

令和5年産馬鈴しょの品質状況について

平年と比較すると小ぶりでしたが、収量も多い状況です。しかし、植付のタイミングにもよりますが、早魃（かんばつ）傾向であったことから、そうか病※が多い年産となってしまいました。

また、生育期間中や収穫時期の暑さの影響で、例年より規格外品が多くなってしまいました。

選別にも苦労していますが、本選別ラインに通す前に、一度粗選別をおこない規格外品の馬鈴しょを取り除くなどのひと手間をかけて、箱に詰めて出荷しています。

※そうか病...放線菌という細菌により、馬鈴薯の表皮にカサバタのような病斑がでる病気。見た目が劣るため商品価値が下がってしまうが、病斑部分を除去すれば問題なく食べることができます。

JAめむろ、青果課の取り組み

* 「めむろメイクイン」を、地域団体商標として登録し、ブランド化を図っています！

* 食用品種である、「マチルダ」を使用したポテトチップスがスナック菓子メーカー「(株)湖池屋」から発売され、パッケージに「マチルダ」「JAめむろ」と記載されています！店頭でお見掛けの際は、ぜひご購入ください！！



【お詫び】第10号スイートコーン特集の「スイートコーンひとことメモ」にて、パイカラーコーンの品種として「ハニーバンタム」をご紹介しましたが、「ハニーバンタム」はゴールデンコーンの品種でした。謹んでお詫び申し上げます。

まちなだいすけの
ココ教えて！

Farmer's Voice

Q. オススメの食べ方を教えてください！

メイクインだと、カレー・肉じゃが・シチュー。マチルダや北海コガネだと、フライドポテトがオススメです！

Q. 今年の馬鈴しょの収穫量はどうですか。

今年は、1株当たりの個数が増えて、全体的に収量は多めだったと思います。

★今年も、メイクインは甘くしっとり、とうやは丸々と、マチルダはホクホクとしっとりを持ち合わせて各生産者が、丹精込めて育てたじゃがいもが、沢山できました！各家庭で、沢山の美味しいひと時を楽しんでください😊

食用馬鈴しょ生産組合 組合長 福田 裕幸 氏

栽培年数：30年
馬鈴しょ(メイクイン・マチルダ他)、小麦、ビート、小豆、加工スイートコーン、人参を作っています！

